

## Japanisches Milchbrot mit Honig



Shoukupan ist ein japanisches Brot mit Milch und Honig. Ideal für Frühstück mit Honig und Marmelade oder Frischkäse.

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Vorteig:</b> 100 g Weizenmehl	in eine Schüssel geben
100 g Milch	und
1 Pck Trockenhefe	mit den Knethacken des Mixers verrühren. Teig bei Zimmertemperatur 3 Stunden ruhen lassen.
<b>Kochstück (Brandteig):</b> 100 g Milch	in einen kleinen Topf gießen
20 g Weizenmehl	mit den Knethacken des Handrührgerätes unterrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Anschließend auf dem Herd unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse andickt. Abkühlen lassen.
<b>Hauptteig:</b>	Vorteig und Kochstück miteinander gut verrühren.

380 g Mehl	
155 g Milch	
40 g Zucker	
30 g Honig	
2 Eigelb	
10 g Salz	und
70 g Butter	unterrühren. Teig mindestens 90 Minuten gehen lassen. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. 4 Rechtecke abstechen. Diese locker aufrollen und nebeneinander in eine gebutterte Kastenform geben. Dabei die glatte Oberfläche jeweils nach oben. Nochmals 60 Minuten gehen lassen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
<b>Backzeit:</b>	40 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit Bckpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.